

Alom Dee - fine Thai food

Vorspeisen / Appetizer

Maa Hooh

1



rolls of minced King Prawns & pork, peanuts and sweet radish B, D, E,

3 Stck 5,50

Reispapier-Röllchen mit Hack von Garnelen, Schwein, Erdnuß u. süßem Rettich

6 Stck 9,50

Popia Todt / Springrolls / Frühlingsrollen

sai Pak – homemade vegetarian Thai Springrolls

2 A, C, D, F
thailändische Frühlingsrolle hausgemacht vegetarisch



5,50

sai Gai – homemade Thai Springrolls with chicken

3 A, C, D, F
thailändische Frühlingsrolle hausgemacht mit Huhn

6,00

sai Muuh Vietnam – homemade Vietnam Springrolls with Pork

4 A, C, D, F
vietnamesische Frühlingsrolle Schweinefleisch hausgemacht

6,00

sai Gai/Gung Vietnam – homemade Vietnam Springrolls with Chicken/Prawn

5 C, D, F
vietnamesische Frühlingsrolle mit Huhn/Garnele, hausgemacht

7,00

Gai japanese - japanese Teriyaki-Skewer with marinated chicken.

6 F,1
japanischer Teriyaki-Spiess mit mariniertem Huhn

6,50



Gung Rad Sod Apple – King Prawns barbecued, with minced peanut, apple, chili

7 B, D
gegrillte Riesengarnelen mit Erdnußhack, Apfel, Palmzucker u. Chili

12,50



Pak Chup Blaeng - fried vegetable in Tempura Paste

8 A,H
in Tempura-Teig ausgebackenes Gemüse.



6,00

Appetizer - Vorspeise

Yam salmon

yam salad with raw salmon - Lao style

10 D, F,

Yam Salat mit rohem Lachs - Lao Style

14,50



Yả mamwng kông

green sour mango salad with King Prawns, Chili & onion

grüner, saurer Mangosalat mit Garnele, Chili, Karotte, Zwiebeln.

B, D

mit Schweinehack 11 with minced porc 13,50

mit Hähnchen-Hack 211 with minced chicken 13,50



Plah mük Kua Prik Glüar - squid with garlic, lemongras

157 D

Tintenfisch mit Zitronengras und frittiertem Knoblauch

8,70



korean chicken wings - yummy

158 F, K, 1, 9

8,50

koreanische Hähnchenflügel - lecker



Popia Sodt Vietnam



7,50

sommer roll Vietnam style, w. prawns/chicken, mint, cilantro,

12 B, D, F,

frische vietnamesische Sommerrolle mit Garnele/Huhn, Minze, Koriander, Sojaspr.

Biê Gai Thod - marinated & deep fried chickenwings with dip sauce

13 F

lecker gewürzte u. ausgebackene Hähnchenflügel

6,00



Popia todt Vietnam - vietnamese springroll with Rice noodles, thai herbes, lettuce & dip

14 A, B, C, F,

12,50

vietnamesischer Frühlingsrollen-Teller mit Thai Kräutern, Reisnudeln, Salat, Gurke & Dip.



Giau Thod Grop - deep fried Wantan (Thai Pasty) with diverse fillings & Dip Sauce

15 A, B, C

frittierte Wantan-Taschen mit versch. Füllungen

5,20

A mit Garnelenhack / minced prawns

B mit Hähnchenhack / minced chicken

C mit Schweinehack / minced pork



Tung Toong -



Wantan Pastry stuffed w. minced prawns & chicken, peas, carrots

16 A, B, C, F,

Wantan-Tasche gefüllt mit Hack v. Garnelen/Huhn, Erbsen, Karotten

5,80

Forruam -

17



selection of different appetizers

17 A, B, C, E, F,

gemischte Vorspeisenplatte

14,50

Thai Barbecue, seasoned & marinated, served with Dip Sauce

vom Lavasteingrill, thaigewürzt u. mariniert, serviert mit Dipsauce

Gai Satee - chicken skewer with peanut sauce

18 E, F,

Grillspieße vom Hühnchen mit Erdnußmarinade



5,20

Muuh Satee - porkmeat skewer with dip

19 E, F,

Grillspieße vom Schweinehals

5,20

Plah Meuk Yang - squid skewer thai style with dip

20 D, E, F,

Grillspieße mit Tintenfisch

6,00

roastbeef yang - roastbeef skewer with dip sauce

22 E, F,

Grillspieße vom Roastbeef

7,50

Gung yang - prawns skewer with dip sauce

23 B, D, E, F,

Grillspieße mit Riesengarnelen, serviert mit Dip-Sauce

7,50

Rommit Yang -

Platter of skewers with Chicken, Beef, Squid, Pork, Pineapple & Apple, served with different Dipsauces

24 B, D, E, F,

Spieße vom Lavasteingrill mit Hähnchen-, Rindfleisch-, Tintenfisch-, Schweine-, Ananas- & Apfelspieße mit verschiedenen Dip-Saucen.

13,00



Gai sod ma Kam - chicken with sesam, Garlic & a sweet Tamarind sauce served with rice - (a nice dish for kids).

21 E, F, K,

Hühnchen mit Sesam, Knoblauch und einer süßen Tamarindsauce, serviert mit Reis (schönes Gericht für Kinder).

9,50



marinated, deep fried Snacks of meat or prawns
 marinierte ausgebackene Thai-Snacks Fleisch oder Garnelen

Muuh Daed Diao - marinated & deep fried strips of pork neck with Dip Sauce
 25 D, F, K
 lecker gewürzte u. ausgebackene Schweinenacken-Streifen mit Dipsauce 6,00

Nam Dok Nua - barbecued beef with a spicy Chili Dip
 26 D, F, K
 gegrillte Rinder-Stückchen mit einer scharf-aromatischen Chili-Dipsauce 8,50

Nam Dok Muuh - barbecued neck of pork with a spicy Chili Dip
 27 D, F, K
 gegrillter Schweinehals mit einer scharf-aromatischen Chili-Dipsauce 6,00

Gung Todd - marinated & seasoned Prawns deep fried with dip
 28 B, D, F, K
 würzig marinierte Riesengarnelen, knusprig ausgebacken mit Dip-Sauce 8,50



Suppenküche Asiens / soup of asia

Miso Soup - japanese soup from Soya Bean Paste & Tofu 5,20
 29 F,
 kleine, japanische Vorspeisesuppe mit Sojabohnenpaste & Tofu

Giau Nam - Thai soup with chicken broth and stuffed Wan-Tan (Samosa)
 30 A, B, C, F,
 thailändische Hühnerbrühe mit gefüllten Wan-Tan-Taschen 6,80



Tom Kaah - spicy Coconut Soup
 with galgant, lemon-leaf, lemongrass, mushroom, lime juice, fresh chili

Thailändische, scharf-aromatische Kokoscreme-Suppen
 mit Galgant, Zitronenblatt, Zitronengras, Champignon, Zitronensaft u. frischem Chili

Hät - vegetarian
 31
 vegetarisch, mit Champignons 6,00

Gai - chicken
 32
 mit Hühnchen 6,50

Ta Leh - Sea Food
 33 B, D,
 mit Meeresfrüchten 7,20

Plaah - fish
 34 B, D,
 mit Fisch 6,00

Gung - King Prawns
 35 B, D,
 mit Garnelen 7,30



Tom Yam – spicy, sour Thai soup
thailändische, scharf-säuerliche Suppe

Hät - vegetarian

36

vegetarisch, mit Champignons

6,00

Gai - chicken

37

mit Hühnchen

6,50

Ta Leh – Sea Food

38 B, D,

mit Meeresfrüchten

7,20

Plaah - Fish

39 B, D,

mit Fisch

6,00

Gung – King Prawns

40 B, D,

mit Garnelen

7,30



Kao Tom – Rice Soup
thailändische Reissuppe

Kai – with eggs, no meat

41 C

fleischlos mit Ei

5,50

Gai - chicken

42 C

mit Hühnchen

6,50

Nüa – Beef

43 C

mit Rindfleisch

6,80

Plaah - Fish

44 C, D,

mit Fisch

6,00

Bed - Duck

45 C

mit Ente

6,50

Gung – King Prawns

46 B, C,

mit Garnelen

7,00

Gung/Gai – King Prawns & Chicken

47 B, C,

mit Garnelen und Hühnchen

6,80



Gutiau Nam – large bowl of Rice Noodle Soup Thai Style
 thailändischer Reismudel-Suppentopf - sättigend. B, D, F,

Nüa – bowl of Rice Noodle soup with beef
 48
 mit Rindfleisch

Bedd – bowl of Rice Noodle soup with Duck
 49
 mit Ente

Gai - bowl of Rice Noodle soup with chicken
 50
 mit Hühnchen

Muuh - bowl of rice noodle soup with pork
 186
 mit Schweinefleisch



15,00

13,50

13,50

13,50

Nüa vietnamese – Beef Rice Noodle Soup - Vietnam style
 with beef, bean sprout, coriander, basilikum, lemon and sauces
 51 B, D, F
 nach Vietnamart mit Rind, frischen Kräutern u. Würzsaucen 15,50



51

Gutiau Tom Yam - large bowl of rice noodle soup with "Yam-taste" with lemon, minced meat, chilipaste
 Reismudel-Suppentopf mit "Yam-Geschmack", mit Limette, Hackfleisch, Chilipaste, Chili. B, D, F,

bowl of noodle soup with beef with "Yam taste"
 187 Nudelsuppentopf mit Rindfleisch mit "Yam-Geschmack" 15,00

bowl of noodle soup with duck with "Yam taste"
 188 Nudelsuppentopf mit Ente mit "Yam-Geschmack" 13,50

bowl of noodle soup with chicken with "Yam taste"
 189 Nudelsuppentopf mit Huhn mit "Yam-Geschmack" 13,50

bowl of noodle soup with pork with "Yam taste"
 190 Nudelsuppentopf mit Schwein mit "Yam-Geschmack" 13,50

bowl of noodle soup with king prawns with "Yam taste"
 191 Nudelsuppentopf mit Garnelen mit "Yam-Geschmack" 15,50



Kau Pad – Fried Rice – Bratreis Fried Rice & Rice-Noodles
 B, C, D, F,
Kau Pad Jea – fried rice with vegetable Bratreis & Reis-Nudeln 12,50

52
 Bratreis mit Gemüse - vegetarisch

Kau Pad Gai – fried rice with chicken
 53 15,00
 Bratreis mit Huhn

Kau Pad Muuh – fried rice with pork
 54 13,50
 Bratreis mit Schwein

Kau Pad Nüa – fried rice with roastbeef
 55 15,50
 Bratreis mit Roastbeef

Kau Pad Tha Leh – fried rice with seafood
 56 15,50
 Bratreis mit Meeresfrüchten

Kau Pad Gung – fried rice with king prawns
 57 16,00
 Bratreis mit Riesengarnelen



57

Pad Tai - Fried Noodles w. bean sprouts, tofu & peanuts B, C, D, E, F,
- Bratnudeln mit Sojasprossen, Tofu & Erdnüssen

Pad Tai Jea - Pad Tai, fried noodles with vegetable & Tofu 12,50

58
Pad Tai - Bratnudeln mit Gemüse & Tofu - vegetarisch

Pad Tai Gai - Pad Tai, fried noodles with chicken 15,00

59
Pad Tai - Bratnudeln mit Huhn

Pad Tai Muuh - Pad Tai, fried noodles with pork 13,50

60
Pad Tai - Bratnudeln mit Schwein

Pad Tai Nüa - Pad Tai, fried noodles with roastbeef 15,50

61
Pad Tai - Bratnudeln mit Roastbeef

Pad Tai Tha Leh - Pad Tai, fried noodles with sea food 15,50

62
Pad Tai - Bratnudeln mit Meeresfrüchten

Pad Tai Gung - Pad Tai, fried noodles with king prawns 16,00

63
Pad Tai - Bratnudeln mit Riesengarnelen



Pad Siw Ju - fried rice noodles with dark sauce B, C, D, F,
Bratnudeln mit dunkler Sauce

Pad Siw Ju Jea - fried Rice noodles with vegetable 12,50

64
Pad Siw Ju - Bratnudeln mit Gemüse - vegetarisch

Pad Siw Ju Gai - fried rice noodles with chicken 15,00

65
Pad Siw Ju - Bratnudeln mit Huhn

Pad Siw Ju Muuh - fried rice noodles with pork 13,50

66
Pad Siw Ju - Bratnudeln mit Schwein

Pad Siw Ju Nüa - fried rice noodles with roastbeef 15,50

67
Pad Siw Ju - Bratnudeln mit Roastbeef

Pad Siw Ju Tha Leh - fried rice noodles with sea food 15,50

68
Pad Siw Ju - Bratnudeln mit Meeresfrüchten

Pad Siw Ju Gung - fried rice noodles with king prawns 16,00

69
Pad Siw Ju - Bratnudeln mit Riesengarnelen



Gutiau Haeng

steamed Rice noodles with Thai Vegetable, peanuts and exotic spicery
gekochte Reismudeln mit Thaigemüse, Erdnuß u. leckeren ThaicGewürzen

B, C, D, E, F

Gutiau Haeng Jea – Rice noodles with vegetable

70

Gutiau Haeng - Reismudeln mit Gemüse - vegetarisch

12,00

Gutiau Haeng Gai – Rice noodles with chicken

71

Gutiau Haeng - Reismudeln mit Huhn

15,00

Gutiau Haeng Muuh – Rice noodles with pork

72

Gutiau Haeng - Reismudeln mit Schwein

13,50

Gutiau Haeng Nüah – Rice noodles with roastbeef

73

Gutiau Haeng - Reismudeln mit Roastbeef

15,50

Gutiau Haeng Tah leh – Rice noodles with sea food

74

Gutiau Haeng - Reismudeln mit Meeresfrüchten

15,50

Gutiau Haeng Gung – Rice-noodles with king prawns

75

Gutiau Haeng - Reismudeln mit Riesengarnelen

16,00

Gutiau Radt Nah

Rice Noodles cooked in a sauce with yellow beans paste, quail eggs, Thai Broccoli
Reismudeln in einer andgedickten Sauce mit Bohnenpaste, Wachteleier, ThaiBrokkoli

B, C, D, F

– meatless with Broccoli, Shitake and Quail Eggs

76

ohne Fleisch mit ThaiBrokkoli, Shitake-Pilz und Wachtelei

12,50

Gai – chicken

77

Hähnchen

15,00

Bed – duck

78

Ente

15,00

Muh – Pork

79

Schwein

13,50

Tha Leh – sea food

80

Meeresfrüchten

15,50

Nüa – with roastbeef

81

Roastbeef

15,50

Gung – King Prawns

82

Riesengarnelen

16,00



Bamie Pad - stir fried Egg Noodles thaistyle
pfannengerührte Eiernudeln thaistyle

B, C, D, F

Ba Mie Pad Gai - Egg Noodles with chicken

83

Eiernudeln mit Huhn

Ba Mie Pad Muuh - Egg Noodles with pork

84

Eiernudeln mit Schwein

Ba Mie Pad Nüa - Egg Noodles with roastbeef

85

Eiernudeln mit Roastbeef

Ba Mie Pad Gung - Egg Noodles with king prawns

86

Eiernudeln mit Riesengarnelen



14,50

13,80

15,00

16,00

Fried Vegetables - Bratgemüse

B, C, D, F

Jea Pad Pak - vegetarian Fried Vegetables served with Jasmin Rice

87

vegetarisches Bratgemüse serviert mit Jasminreis

Gai Pad Pak - Fried Vegetables with chicken and rice

88

Bratgemüse mit Hühnchen u. Jasminreis

Muuh Pad Pak - Fried Vegetables with pork & rice

89

Bratgemüse mit Schweinefleisch u. Reis

Nüa Pad Pak - Fried Vegetables with roastbeef & rice

90

Bratgemüse mit Roastbeef serviert mit Jasminreis

Tha Leh Pad Pak - Fried Vegetables with sea food

91

Bratgemüse mit Meeresfrüchten u. Reis

Gung Pad Pak - Fried Vegetables with king prawns

92

Bratgemüse mit Riesengarnelen u. Jasminreis



12,50

15,00

13,80

15,00

15,50

16,00

Gaeng – Thai Curry

choose one Curry Type and combine it with your favorite Ingredient.

B, C, D, E, F

komponieren Sie eine Curryvariante mit Ihrer gewünschten Zutat.

A. Panaeng Curry

Tast is salty, spicy with sweet after taste, smell of Thai basil, with peanut flavor, red Chili, coriander, galgant, lemongrass – spicy & a bit oily.

Geschmack ist salzig- scharf mit süßen Untertönen, schmeckt im Hintergrund nach Erdnüssen, duftet nach Basilikum. Die Sauce ist mehr angedickt als bei anderen Curry. Enthält Erdnüsse, rote Chilis, Korianderwurzel, Galgant, Zitronengras, Schalotte und Knoblauch, relativ hoher Ölanteil.



A 100

B. Massaman Curry

with peanuts, fishsauce, galgant, red chili, tamarind, palm sugar, potato & pineapple juice. Creamy & relative mild.

Mit Erdnüssen, Lorbeerblatt, Fischsauce, Palmzucker, Tamarindenwasser, Kartoffeln und Ananassaft. Mit getrockneten roten Chilis, Schalotte, Knoblauch, Galgant, Zitronengras, Korianderwurzel, Nelken, und Thai-Kardamon zubereitet. Cremig, relativ mild.



B 94

C. Chuu Schii Curry

spicy variation of Thai Curry, paste is roasted, with lemon leaf, red Peppers, oily, taste of nuts, only little content of coconut milk.

scharfe Curry-Variante bei dem die Paste angeröstet wird, mit Zitronenblatt und roter Pepperoni, ziemlich hoher Ölanteil. Mit nussartigem Aroma, geringer Kokosmilch-Anteil



C 100

D. Gaeng Kari - yellow Curry - gelbes Thaicurry

creamy, relative mild, nice taste of moderate spice with a side taste of honey, with potato and roasted onion – delicious.

Ein rundum cremiges Curry, mit einem süßlichen, honigartigem Beigeschmack. Die Sauce ist sämig aber nicht ölig. Mit Frühlingszwiebeln, gerösteten Zwiebeln und Kartoffeln, sehr schmackhaft.



D 100

Gaeng - Thai Curry

E. Gaeng Gwio Warn - green Curry - grünes Thaicurry
with Bamboo, Thai Beans, Thai Aubergine, green Chili, red Peppers, Turmeric. The texture is rather thin, less creamy or oily, relative spicy aftertaste.

mit Bambus, Schlangenbohnen, Thai-Auberginen, grünem Chili, rotem Peperoni, mit Garnelenpaste und rotem Kurkuma, die Sauce ist weniger cremig oder ölig, als andere Currys, eher dünn, mit einer Schärfe die im Nachschmecken heraus kommt.



E 96

F. Gaeng Pet - red Curry - rotes Thaicurry
with Bamboo Sprouts, Fishsauce, Lime Leaves, red Chili, Thai Basil, Turmeric, Lemon Grass.
Relative spicy & creamy

mit Fischsauce, Bambussprossen, Kaffirlimetten-Blättern, Chili und Basilikum, getrockneten roten Chilis, Galgant, Zitronengras, Korianderwurzel, roten Schalotten und Knoblauch. Die Sauce ist ähnlich wie Panaeng relativ scharf, ölig und cremig, jedoch ohne Erdnuß.



F 98

Jea - vegetarian with Tofu & Jackfruit

93

vegetarisch, mit Tofu und Duftreis

14,50

Gai - chicken

94

mit Hühnerbrustfilet, serviert mit Duftreis

16,00

Muuh - pork

95

mit Schweinenacken, serviert mit Duftreis

15,00

Nüa - Roastbeef

96

mit Rinderroastbeef, serviert mit Duftreis

16,80

Bedd - Duck

97

mit Entenbrust, serviert mit Duftreis

16,00

Bedd Jang - Duck with litchi, pineapple & sweet basil

98

Enten mit Litschi, Ananas u. Basilikum

16,50

Blaah - Fillet of Tilapia

99

mit Tilapia-Filet serviert mit Duftreis

15,00

Gung - King Prawns

100

mit Riesengarnelen, serviert mit Duftreis

16,50

Blaah, Gung & Tah Leh

Fish & Sea Food

Fisch & Meeresfrüchte

Plah Todd – marinated & deep fried Tilapia, a Whole piece, delicious!

101 D, F,

Ganzer Buntbarsch, aromatisch mariniert und knusprig gebacken, serviert mit Jasminreis und einer Sauce nach Wahl.

19,50



Gung Pad Nam Prik Pau – roasted hot King Prawns Thai Style fried king prawns with a wonderfully spicy Thai sauce, with fresh Thai basil and pepperoni, very tasty.

102 B, D,E, F,

gebratene Riesengarnelen mit einer wunderbar scharfen Thaisauce, mit frischem Thai-Basilikum u. Pepperonie

19,00



Buuh pat bongaree– crab in broken shell, stir fried with tasty curry sauce a bit difficult to eat – best to use fingers – but delicious!

103 B, D,E, F,

Taschenkrebis in gebrochener Schale, lecker gebraten mit Currypaste etwas schwierig zu essen – am besten mit den Fingern – aber lecker!

23,50



Plah Sam Lodt – deep fried Tilapia with a wonderful sweet-spicy-sour Sauce

104 B, D,E, F,

Buntbarsch gebraten mit „3-Geschmack-Sauce“ – süß, sauer, scharf

19,50



Pla Lui Suan – fried Tilapia with fried lime leaves, Peanuts, chili, lemon grass

105 B, D,E, F,

Buntbarsch mit frittiertem Zitronenblatt, Chili, Zitronengras, Erdnuss

19,50



Gutiau Haeng

steamed Rice noodles with Thai Vegetable, peanuts and exotic spicery
gekochte Reismudeln mit Thaic Gemüse, Erdnuß u. leckeren Thaic Gewürzen

B, D, E, F,

Gutiau Haeng Jea – Rice noodles with vegetable

70

Gutiau Haeng - Reismudeln mit Gemüse - vegetarisch

12,50

Gutiau Haeng Gai – Rice noodles with chicken

71

Gutiau Haeng - Reismudeln mit Huhn

15,00

Gutiau Haeng Muuh – Rice noodles with pork

72

Gutiau Haeng - Reismudeln mit Schwein

14,80

Gutiau Haeng Nüah – Rice noodles with roastbeef

73

Gutiau Haeng - Reismudeln mit Roastbeef

15,70

Gutiau Haeng Tah leh – Rice noodles with sea food

74

Gutiau Haeng - Reismudeln mit Meeresfrüchten

15,50

Gutiau Haeng Gung – Rice-noodles with king prawns

75

Gutiau Haeng - Reismudeln mit Riesengarnelen

16,00

Gutiau Radt Nah

Rice Noodles cooked in a sauce with yellow beans paste, quail eggs, Thai Broccoli
Reismudeln in einer angedickten Sauce mit Bohnenpaste, Wachteleier, Thaic Brokkoli

B, C, D, F,

– meatless with Broccoli, Shitake and Quail Eggs

76

ohne Fleisch mit Thaic Brokkoli, Shitake-Pilz und Wachtelei

12,50

Gai – chicken

77

Hähnchen

15,00

Bed – duck

78

Ente

15,50

Muh – Pork

79

Schwein

13,50

Tha Leh – sea food

80

Meeresfrüchten

15,50

Nüa – with roastbeef

81

Roastbeef

15,70

Gung – King Prawns

82

Riesengarnelen

16,00



Plah Rad Prik vietnamstyle –
 Tilapia a whole piece, w. tangy sauce with lime leafes & red onions
 106 B, D, F,
 Buntbarsch gebraten mit einer leckeren Chili-Zitronenblatt-Sauce

19,50



Plah Todd Nam Plah – deep fried Tilapia, served with a delicious sauce,
 fresh mango with a breeze of Chili and Jasmin Rice
 109 B, D,E, F,
 Ganzer Buntbarsch mit einer leckeren Sauce und einem würzigen Mango
 Salat mit Chili, serviert mit Jasminreis

19,50



Kratiam Prikthai
 delicious dish with garlic, black pepper, cilantro root, oystersauce
 106 B, D, F,
 leckeres Thaigericht mit Knoblauch, schwarzem Pfeffer, Korianderwurzel...

B, D, F,

192	Pork	/	mit Schwein	14,50
193	Roastbeef	/	mit Roastbeef	16,50
194	Chicken	/	mit Hühnchen	15,00
195	King Prawns	/	mit Riesengarnelen	16,00



Blaah Neung Manao -
 slowly steamed Tilapia - a whole piece - with Lemon Grass, Oystersauce,
 Peppers, Cilantro, Lemon, served with Jasminrice - takes 45 Minutes
 164 B, D, F,
 ganzer Buntbarsch schonend gedämpft mit Zitronengras, Austernsauce,
 Pepperoni, Koriander, Zitrone - serviert mit Jasminreis. Wartezeit 45 Min. 164



21,50

Bed Grob Sai Pak 110

19,50

- crispy duck with fried vegetable, rice & a choice of Sauce
- knusprige Ente mit Bratgemüse, Jasminreis und einer Sauce nach Wahl
 F,
 a. sweet & sour Sauce / b. any kind of Curry-Sauce / c. Chili Paste & Basil Sauce
 a. Sauce süßsauer/ b. Curry-Sauce nach Wahl/ c. Chili-Paste-Thaibasilikum Sauce



Pad Prieau Wan
sweet and sour / süßsauer B, D, F,



with pineapple, tomato sauce, soja sauce, peppers, garlic, pineapple juice.

Süßsauer-Gerichte mit Ananas, Tomatensauce, Ananassaft, heller Sojasauce, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Tomate, Gurke, Fische, Reisessig.

gai – chicken sweet & sour

111

Hähnchen süßsauer

15,50

Bed – duck sweet & sour

112

Ente süßsauer

16,00

Gung – King Prawns sweet & sour

113

Riesengarnelen süßsauer

16,50

Sam Lot

three kind of flavors / 3-Geschmack-Bratgerichte

B, D, F,



sweet, sour & spicy, w. cilantro roots, garlic, palm sugar, red onion, fish sauce
süß, sauer & scharf – mit Korianderwurzel, Knoblauch, Palmzucker, Fische, Reisessig,

gai – 3-flavored chicken

114

Hähnchen 3-Geschmack

15,00

Bed – duck 3-flavored

115

Ente 3-Geschmack

16,00

Gung – King Prawns 3-flavored

116

Riesengarnelen 3-Geschmack

16,50

Pad Nam Man Hoi

Thai dishes with Oyster Sauce / Bratgerichte mit Austernsauce

B, D, E, F,

stir fried dishes with Oyster Sauce, Sojasauce, Pepper and Garlic

pfannengerührte Bratgerichte mit Austern- u. Sojasauce, Pfeffer und Knoblauch

gai – chicken

117

Hähnchen

15,50

bed – duck

118

Ente

16,00

Muuh – Pork

119

Schwein

15,00

Nüah – Roastbeef

120

Roastbeef

17,50

Gung - King Prawns

121

Riesengarnelen

17,50

Kana – Thai Broccoli Leafes with yellow beans - vegetarian

122

vegetarisch mit Thai-Brokkoli-Blatt und gelben Bohnen

13,50



120

Nam King Takrai

with Ginger & Lemon Grass / mit Ingwer & Zitronengras

B, D, F,

gai – chicken

123

Hähnchen

15,00

Muuh – Pork Neck

124

Schweinehals

14,50

Nüah – Roastbeef

125

Roastbeef

17,50

Gung – King Prawns

126

Riesengarnelen

17,00



125

Spicy Thai Dishes with lots of Chili
scharfe thailändische Gerichte mit viel Chili

Hot!! You can reduce the Chili-Quantity by %. notice: 10% is still very hot for Westerners – but Heroes who order 100% will get it!!

scharf!! Schärfe in % reduzierbar.
Vorsicht -10% Thai-Schärfe ist immer noch feurig scharf für Normalsterbliche.

Reisnudeln sehr scharf – **Rice Noodles very hot**

Pad KhiMau - Thai Hot / Thaischarf B, D, F, L,

with Chili, Bamboo, Thai Beans, young Pepper, Peppers, eggplant served with Rice Noodles.

mit Chili, Bambus, Thaibohnen, grüner Pfeffer, Pepperoni, Aubergine, serviert mit Reisnudeln.

gai – chicken

127

Hähnchen



15,50

Muuh – Pork Neck

128

Schweinehals

16,00

Nüa – Roastbeef

129

Roastbeef

16,50

Gung – King Prawns

130

Riesengarnelen

16,50

Kau Pad Khi Mau D, F,

Thai hot fried rice - Bratreis Thai scharf

Bratreis sehr scharf – **fried rice very hot**

Nüa - Roastbeef

166

Roastbeef

16,50



Muuh - Porc Neck

167

Schweinekamm

15,00

Gai - chicken

168

Hähnchen

15,50

Pad Kaprau Thai hot - Thaischarf B, D, F,

with Chili, hot Thai Basil, Oyster Sauce, Garlic, served w. Jasminrice

mit Chili, scharfem Thaibasilikum, Austernsauce, Knoblauch, mit Jasminreis.

Gai – chicken

131

Hähnchen

16,00

Muuh – Pork Neck

132

Schweinehals

15,50

Nüah –Roastbeef

133

Roastbeef

17,50



Gung– King Prawns

134

Riesengarnelen

17,00

fresh Yam Salad – with Lemon Juice, Mint Leaves, red Onion, Garlic, Cilantro, Chili
Yam Zubereitung - frisch und voller Aromen m. Zitrone, Minze, Chili, roter Zwiebel

B, D, F,

Thai Hot / thaischarf

Yam Nua – grilled roastbeef

135

Roastbeef vom Lavasteingrill

Yam Tah leh - with seafood

136

mit Meeresfrüchten

Yam Gung – King Prawns

137

mit Riesengarnelen

Yam Blaah Möeck – Calmari

138

mit Tintenfisch



135

16,50

15,00

16,00

15,00

Yam Bed Jang – Duck & Litchi 140
mit Ente und Litschi

16,00

Yam Wunsen - spicy, aromatic Thai-Rice Noodle Salad - Thai Hot
scharfer Glasnudel-Salat - Thaischarf

B, D, F, L,

Yam Wunsen Gai - chicken

141

mit Hühnerfleisch und Erdnuß

Yam Wunsen Nua – beef

142

mit Roastbeef

Yam Wunsen Ta Leh – Seafood

143

mit Meeresfrüchten

Yam Wunsen Gung – King Prawns

144

mit Riesengarnelen

Yam Wunsen Gung/Gai – King Prawns & Chicken

145

mit Riesengarnelen & Hühnchen



144

15,00

16,50

15,00

16,50

16,50

Laab / Thai Meat Salads / Thai-Fleisschsalate

Thai Hot - Thaischarf B, D, F,

with a wonderful variety of flavors & textures reducible Chili-Quantity in %
mit gemahlenem Chili, voller Aromen & Würze, lecker, Schärfe %-reduzierbar

Laab Muuh - Pork

146
mit Schweinefleisch

13,50

Laab Nüa - minced Sirloin

147
mit Roastbeef

16,00

Laab Gai - Chicken

148
mit Hühnchen

14,50

Laab Bed - Duck

149
mit Ente

15,50



Som Tam / Papaya Salad / Papayasalat

Thai Hot You can reduce the Chili-Quantity by %
Thaischarf Chilimenge kann in % reduziert werden



Som Tam Thai - Thai style with fresh chili, tomato, carrots, peanuts.

150 B, D, E,
Papayasalat - nach Thai-Art mit Tomate, Karotte, Chili, Erdnuß

15,00

Som Tam Thai Gung with King Prawns fresh chili, tomato, carrots, peanuts

151 B, D E,
Papayasalat - nach Thai-Art mit Garnelen, Tomate, Karotte, Chili, Erdnuß

16,00

Som Tam Lao - papaya salad Lao style - only for advanced Thai eaters

152 B, D, E, F,
Papayasalat nach Laos-Art - nur für "Fortgeschrittene Thaiesser"

16,80

Plahmök pat kay kim

squid with egg, vegetables and rice

153 B, D, F, 15,20
Tintenfisch mit Eigelb, Gemüse & Reis.

153



Chu Chi Plah Ga Pong

fried Barramundi fish with hot Chu Chi curry with rice 24,50
154 D, F,
frittierter Barramundi Fisch mit Chu Chi curry und Reis

154



for Predators & Fire-Eaters / für Raubtiere & Feuerschlucker

spicy dishes of raw seafood or meat tartar with a lot of chili & garlic
only for advanced Thai Eaters – can cure hangovers – uncooked & Thai Hot

feurig-scharfe Thaispezialitäten mit rohen Meeresfrüchten oder Fleischartar,
mit viel Chili und Knobi, hilft bei Brummschädel – macht sofort nüchtern – Thaischarf

Gung Tschee Nam Plaah

raw King Prawn with a dressing of Chili-Garlic-Mint-Cilantro Mix, very spicy
155 B, D, F,
rohe Riesengarnelen mit Chili-Knobi-Minze-Koriander-Dressing, sehr scharf

16,00

Buuh Tschee Nam Plaah

Crab, uncooked, with a dressing of Chili-Garlic-Mint-Cilantro Mix, very spicy
156 B, D, F,
roher Taschenkrebbs mit Chili-Knobi-Minze-Koriander-Dressing, sehr scharf

19,50



155



156

**Nam Prik Gabbi Plah Tuuh –
fried Thai-Mackerel with Thai Herbs and a spicy, salty Shrimpsauce & rice.**

160 B, D, F,
„Fregatten-Makrele“ frittiert mit Thaikräutern und einer scharf-salzigen-Shrimp-Sauce
& Jasminreis.



15,00

Gung op wunsän

King Prawn, each 100 gr. with glass noodles, rice & Dip

161 B, D, F,
Riesengarnelen je 100 Gr. mit Glasnudeln, Reis & Dip

23,50



**Buuh Nim Thod Gratiem Prik Thai –
fried young softshell crab with dip sauce.**

163 B, D, F,
junger "Weichschalen-Krebs" frittiert, mit einer Dip-Sauce

18,20



**Gung sod na Kam
king prawn with Tamarind sauce and jasin rice**

162 B, D, F,
Garnelen in einer Tamarind Sauce, serviert mit Jasminreis

16,00



spicy fresh Blaa-Salad - with lemon gras, lemon leaves, red onion & thai herbes - full of flavours
scharfe Thaisalate - frisch, voller Aromen, mit Zitronengras, Chili, Limettenblatt & Thaikräutern.

Thai Hot / thaischarf

B. D,

very aromatic



Blaa Nüa - hot Thai Salad with roastbeef

171
scharfer Roastbeefsalat - sehr aromatisch

17,50

Blaa Pla Möek - hot Thai Salad with squid

172
scharfer Tintenfischsalat - sehr aromatisch

15,50

Blaa Gai - hot Thai Salad with chicken

173
scharfer Hähnchenfleischsalat - sehr aromatisch

15,00

Blaa Gung - hot Thai Salad with King Prawns

180
scharfer Garnelensalat - sehr aromatisch

16,50

Blaah Nüing see ew

slowly steamed Barramundi – a whole piece – with Ginger, Oystersauce, Celery, Chili & Sojasauce served with Jasminrice –

164

B, D, F,

ganzer Barramundi Fisch, schonend gedämpft mit Ingwer, Austernsauce, Sellerie, Chili – serviert mit Jasminreis.

24,50



fried rice with king prawns, pineapple, cashew nut, peas in fresh pineapple.

165

B, D, E, F,

gebratener Reis mit Garnelen, Ananas, Cashewnuß u. Erbsen, serviert in frischer Ananas.

16,30



Pad Med Himaphan - with cashew nuts, chili paste, Spring onion, pepper, mushroom, dried chili
mit Cashewnüssen, Chilipaste, Frühlingszwiebeln, Paprika, Champignons, getrocknetem Chili

B, D, F, H,

with Chicken

183

mit Hühnchen

15,50

with Duck

184

mit Entenfleisch

16,00

with King Prawns

185

mit Garnelen

17,00



กุ้งตัวใหญ่กับซอสคริสต์เดเชียน

king prawns with crustacean sauce, vegetable & rice

139 B, D, F 5 pieces / Stück

Riesengarnelen in Krustentiersauce, Gemüse & Reis

24,00



Gung pad prik gluar -

B, D, F,

15,00

big king prawns with green pepper, fresh paprika, Chili, Oyster & Sojasauce w. rice

170 3 pieces / Stück

Riesengarnelen mit Paprika, grünen Pfeffer, Chili, Austern- & Sojasauce & Reis



Kau Muu Dang - deep fried pork belly with 2 sauces & boiled egg

181 B, D, C, F,

knusprig gebackener Schweinbauch mit 2 Saucen, Ei u. Reis.

13,90



Kau Man Gai Todt -

B, D, L,

breaded chicken - deep fried with vegetable stock and Chili-Dip

182 paniertes Hähnchenfleisch mit Gemüsebrühe und Chili- Dip

13,90



Dessert

Gluah Thod & Ice Cream – fried banana with ice cream 6,00
174
gebackene Banane m. Vanille-Eiscreme



Gluah Boadt Chi – Banana-Coconut-Porridge 5,80
175
Bananen-Kokos-Brei



Gluah schuam – flambé banana w. ice cream 6,50
176
flambierte Banane mit Vanille-Eiscreme



Saparot thod & ice cream – fried pineapple with icecream 6,00
177
karamellisierte, gebackene Ananas m. Vanille-Eiscreme



Kau Mieu Pied Kanun – sweet rice with Coco crème & Jackfruit 5,80
178
Milchreis mit Kokos u. Jackfruit



Kau miau mamuang - fresh mango with sweet rice & coconut creme 7,50
179
frische Mango mit süßem Reis und Kokosnußcreme



Allergene / Allergenic

A glutenhaltiges Getreide / wheat

B Krebstiere / crustaceans

C Eier / eggs

D Fisch / fish

E Erdnuß / peanut

F Soja / soy

G Laktose / lactose

H Schalenfrucht / nuts

I Sellerie / celery

J Senf / mustard

K Sesam / sesame